

Zutaten Portionen: 3 • 1 Packung Vanillepuddingpulver • 500 ml Milch • 2 EL Zucker • 250 g Himbeeren • Schlagobers • Roter Dekorzucker Kochdauer 15 bis 30 min	Składniki Porcje: 3 • 1 budyń waniliowy • 500 ml mleka • 2 łyżki cukru • 250g malin • bita śmietana • czerwony cukier do dekoracji Czas przygotowania 15-30 min
---	--

Zubereitung Für das Puddingdessert mit Himbeeren aus dem Pulver mit der Milch und dem Zucker den Pudding zubereiten, in 3 Dessertgläser füllen und auskühlen lassen. Die Himbeeren pürieren und auf den ausgekühlten Pudding geben. Mit Schlagobers und Dekorzucker garnieren.	Przygotowanie Zrobić budyń z mlekiem i cukrem, napęlnić nim 3 salaterki i odstawić do wystygnięcia. Zrobić mus malinowy i dodać do schłodzonego budyniu. Udekorować bitą śmietaną i cukrem do dekoracji.
--	--

Tipp Streuen Sie Schokoladenflocken über das Puddingdessert mit Himbeeren.	Wskazówka Deser z malinami posypać wiórkami czekoladowymi.
---	---